

**Comité de Filière « Nuit, Lieux Musicaux Festifs & de Vie »,  
Pôle d'Excellence Nuit, Secrétariat d'Etat au Tourisme**

*Composition du Comité au 20 juin 2020 :*

Renaud Barillet (Fédérateur)  
Frantz Steinbach (Fédérateur)  
Bruno Blanckaert - OTCP, CSLMF, Cinemathèque Française, ACGB Paris  
Marcel Bénézet - GNI  
Aurélien Dubois - CSLMF  
Rémi Calmon - SNEG&co  
Laurent Lutse - UMIH nuit  
Patrick Malvaes - SNDLL  
Catherine Boissière & Blaise Mistler - SACEM, TPLM

**Protocole sanitaire :  
Réouverture des établissements  
musicaux festifs et nocturnes**

Version actualisée le *Samedi 20 juin 2020*

\*\*\*\*\*

L'objectif de ce protocole est d'informer **les entreprises de la filière Nuit, lieux musicaux festifs & lieux de vie** « types L debout ainsi que N debout et P » pour faciliter la mise en place des mesures sanitaires en vue de leur réouverture au public. Il fait l'objet d'un consensus de la part du Comité.

\*\*\*

***Préambule : Encadrement du protocole et des mesures***

- Un « référent Covid » sera désigné au sein de chaque établissement pour garantir la mise en place et le respect des mesures sanitaires ;
- Nos établissements présentent un des plus forts ratios de personnel d'accueil « sachant », l'établissement/public accueilli, de l'ordre de 1 pour 30.
- Une formation interne sera prodiguée à tous les personnels afin qu'ils intègrent, appliquent et relaient dans leur intégralité les mesures du présent protocole.
- Pour les salariés, ce protocole sera désormais intégré comme élément annexe à leur contrat.

## DÉTAILS DU PROTOCOLE SANITAIRE :

### 1. Aménagement et préparation des établissements pour tous

- Nettoyage et désinfection réguliers avant, pendant et après les périodes d'exploitation, *selon le protocole national de déconfinement p. 18* ;
- Nettoyage et désinfection de toute surface ainsi que des outils de travail des équipes, *selon le protocole national de déconfinement p. 18* ;
- Affichage clairement visible et judicieusement réparti des consignes sanitaires et du plan de nettoyage pour les zones réservées aux équipes d'exploitation et équipes artistiques, ainsi que les zones accessibles au public ;
- Organisation des postes de travail des équipes (entrée, vestiaire, bar, caisse...) pour fluidifier les croisements ;
- Protection des postes de travail et du public, soit par distanciation physique ou plexiglass lorsque la distanciation ne paraît pas possible ;
- Matérialisation par la signalétique d'un plan de circulation pour fluidifier les croisements (public, clientèle, équipes) et limiter les zones de stagnation trop denses.

### 2. Pour le public et la clientèle

- Gel hydroalcoolique mis à disposition à différents endroits clés judicieusement répartis de l'établissement :
  - entrée et sortie,
  - sortie des sanitaires
  - zones de service et de contact ;
- Nettoyage et désinfection virucides des sanitaires et mobiliers de service accessibles au public, toutes les 30 minutes par les équipes de nettoyage ;
- Elaboration d'un guide des bonnes pratiques dont les éléments visuels seront affichés et distribués (flyers, sous-bocks...) ;
- Inciter et favoriser au maximum les paiements sans contact (déplafonnement des paiements par carte bleue), les paiements dématérialisés ;
- Pour les livraisons de denrées solides et liquides, dépôt dans l'entrée de l'établissement, dépackaging et mise en place exclusivement par les équipes de l'établissement prenant le soin de la désinfection avant et après. les interventions des livreurs extérieurs au sein de l'espace des

établissements pour dépacketer et ranger ne sont pas autorisées.

### **3. Pour les équipes d'exploitation et d'accueil**

- Fournir une protection, nez-bouche de type masques/visières aux équipes, selon les préconisations des autorités sanitaires ;
- Postes de travail ouverts séparés d'un mètre ou par une paroi le cas échéant ;
- Nettoyage et désinfection régulier des surfaces toutes les 30 minutes et outils de travail (éléments informatiques, comptoirs, banques d'accueil, talkies et éléments de communication, dispositifs de paiement par carte bleue) ;
- Pas de consommation stagnante au bar.

### **4. Pour les équipes artistiques**

- Gel hydroalcoolique mis à disposition à différents endroits clés judicieusement répartis dans les loges et espaces partagés par les équipes ;
- Matérialisation par la signalétique d'un plan de circulation pour fluidifier les croisements entre les équipes dans les loges et espaces dédiés ;
- Nettoyage et désinfection des outils techniques de l'établissement utilisés par les artistes (micros, instruments, backline, consoles lumière et son...) ;
- Pour le catering (restauration des invités) : Proscrire jusqu'à nouvel ordre les buffets et mettre à disposition des équipes des espaces assis pour pouvoir se restaurer ;
- Organiser la chaine des documents administratifs qui relie les différents intervenants sur le site d'une façon exclusivement numérique : signatures de contrats numériques, pas de contrats sous format papier, pas de règlements par chèque, etc.

Paris, le 20 juin 2020, pour le Comité de Filière,  
Renaud Barillet & Frantz Steinbach (Fédérateurs)  
Chloé Bihan : [chloe@nightbreak.fr](mailto:chloe@nightbreak.fr)